

# L'AMOUREUX

## POUR LE BISCUIT

Pour le biscuit madeleine framboise : (J'ai fait la taille de ma plaque flexipan de chez Demarle, sinon divisez par deux la recette)

### Ingrédients :

2 œufs (100 g)

40g de sucre

50g de **sucre inversé** (ou 50g de miel ou 60g de sucre en poudre)

1 pincée de sel fin

100g de farine avec levure incorporée (ou 100g de farine type 55 et 3g de levure chimique)

26 g de lait

74 g de beurre fondu

Des framboises entières de tout petit calibre ou de brisures de framboises surgelées, j'ai mis une quantité au PIF lol

## PREPARATION DU BISCUIT MADELEINE FRAMBOISE

**PRECHAUFFER** le four à 160° chaleur tournante.

**METTRE** à fondre 74g de beurre. (30 à 40 secondes aux micro-ondes)

**RESERVER** il doit être à 40° environ.

Avec le fouet du batteur ou du robot, **BLANCHIR** pendant 2 bonnes minutes à vitesse max 100g d'œuf, 40g de sucre en poudre, 25g de **sucre** et le sel. **Au thermomix ( 1 Minute/ vitesse 4)**

Le mélange doit être bien aéré c'est important.

**AJOUTER** 100 g de farine avec la levure et incorporez-la très délicatement à la maryse

**AJOUTER** 13 g de lait et incorporez-le, toujours à la maryse :

**VERSER** le beurre fondu et **L'INCORPORER**

**GRAISSER** votre moule, ici une plaque silpat, la bombe de graisse c'est juste trop top.

**VERSER** la moitié de la pâte

**AJOUTER** les framboises, puis le reste de la pâte dessus)

**METTRE** en cuisson 20 minutes.

**Une fois la cuisson finie METTRE** à refroidir sur une grille.

**DECOUPER** la forme souhaitée une fois le biscuit refroidit

\* Vous pouvez congeler le biscuit qui reste (c'est ce que je fais de manière automatique maintenant, pour de prochains entremets)

## POUR L'INSERT FRAMBOISE

J'ai utilisé le moule découpoir de ce kit, et là encore merci **Valérie** car l'idée de se servir de l'emporte-pièce en guise de moule à insert c'est juste génial

Pour cela filmez-bien le côté le plus petit ("**intérieur**"). Mettre du film alimentaire et tendez-le à fond :

Faites-le bien remonter de long des bords du côté "*extérieur*" pour que le film ne bouge plus et que le côté "*intérieur*" soit parfaitement hermétique. Si vous utilisez un cercle à entremets pour l'insert il faudra également bien le fermer d'un côté avec du film plastique tendu.

Il est obligatoire de toujours déposer le moule à insert sur un support rigide quand on fait des entremets, afin de pouvoir le déplacer et le déposer facilement dans le congélateur.

Afin que ce moule ne prenne pas trop de place dans le congélateur, UTILISER un support rigide pas trop grand.

Ici **ma tourtière** pour que l'emporte-pièce entre parfaitement et que tout soit bien à plat.

### **Ingrédients :**

250 g de framboises (ou un autre fruit) à température ambiante et coupés en morceaux (si surgelés aider vous de la spatule quand vous MIXER les fruits.

75 g de sucre à ajuster en fonction du fruit

15 g de jus de citron

4 g de gélatine soit 2 feuilles type vahiné

### **PREPARATION DE L'INSERT FRAMBOISES**

**METTRE** dans le bol du thermomix les fruits frais (ici les framboises)

**MIXER** 30 secondes /vitesse 5 à 10

**METTRE** la gélatine dans un bol d'eau froide.

**RACLER** les parois du bol à l'aide d'une spatule

**AJOUTER** le sucre et le jus de citron.

**CUIRE** 5 MINUTES/90°/vitesse 2 (si fruits étaient congelés METTRE alors environ 8 minutes/90°/vitesse 2

(Et filtrer si besoin pour enlever les grains des fruits)

**AJOUTER** ensuite la gélatine par le trou 1 minute/50)/vitesse 3 afin que la gélatine soit bien dissoute.

**METTRE** le mélange obtenu dans le moule à insert.

**PLACEZ** au congélateur et **RESERVEZ** jusqu'au lendemain, ou plus.

### **LA CREME DIPLOMATE**

### **Ingrédients**

250 g de lait  
60 g de sucre en poudre  
35 g de jaune d'œuf soit deux jaunes  
25 g de maïzena  
25 g de beurre  
3 g de gélatine en poudre + 15 g d'eau froide (ou 3 g de gélatine en feuilles) j'ai **mis 4 g** car j'ai utilisé plus de crème liquide entière que la recette initial)  
175 g de crème fleurette (ou de crème liquide entière) (j'ai mis 250 g)  
2 gousses de vanille (j'ai mis un sachet de sucre vanillé, mais Bon ce n'est pas pareil)

## PREPARATION DE LA CREME

---

### AU THERMOMIX :

**METTRE** dans un bol d'eau froide les feuilles de gélatine.

La crème qui doit être montée en crème fouettée, doit être bien froid, donc elle doit être au frigo voir au congel.

**METTRE** les ingrédients de la crème pâtissière dans le bol du thermomix 7 minutes / 90° /vitesse 4

**AJOUTER** les feuilles de gélatine bien essorée, et **MIXER** quelques secondes / vitesse 2 afin que la gélatine fonde bien.

**AJOUTER** le beurre. Et **MIXER** quelques secondes /vitesse 2.

**LAISSER REFROIDIR** la crème pâtissière dans un plat recouverte au contact.

**LAVER** le bol, le mettre quelques minutes au congélateur.

**MONTER** la crème fraîche en crème fouettée.

**SORTIR** la crème pâtissière, elle doit être froide (environ 30 °), la détendre avec une cuillère magique (oui oui j'ai investie)

**AJOUTER** petit à petit quelques cuillères de la crème montée, puis **AJOUTER** le reste de la crème.

**METTRE** dans une poche à douille la crème obtenue, au frais,

**SORTIR IMMEDIATEMENT** le moule et COMMENCER à remplir le moule, bien **ETALER** la crème sur le côté du moule, il faut s'appliquer pour que le résultat final soit joli.

**AJOUTER** l'insert framboise, (Pour le démoulage de celui-ci, c'est tout simple un coup de sèche-cheveux et zou impeccable)

**METTRE A FONDRE** quelques carrés de chocolat blanc aux micro-ondes, (dans l'idéal, il faut le tempérer) et l'étaler au pinceau sur le biscuit, on dit chablonner de cette action)

### RESERVER

**AJOUTER** le reste de la crème bien répartir.

PUIS le biscuit coté chocolat blanc vers la crème.

Bien **TASSER**, afin que tout le mélange ce place bien, on élimine au maximum, les bulles d'air.

**EMBALLER** le tout avec du film étirable et **GLISSER** au congélateur.

### LE GLACAGE

**Pour le glacage miroir rouge (recette école Bellouet) :**

6g de gélatine en poudre dans 40g d'eau froide (ou 6g de gélatine en feuilles, les pros utilisent toujours de la gélatine en poudre pour ce glaçage donc j'ai fait de même 😊)  
100g de sucre en poudre  
100g de sirop de glucose  
50g d'eau minérale (ou de source)  
66g de lait concentré sucré  
100g de **couverture ivoire** (tablette chocolat pâtissier pour moi)  
Un peu de **colorant rouge** liposoluble rouge fraise (**en colorant gel pour moi ici**)

## PREPARATION DU GLACAGE

**COMMENCEZ** par faire gonfler 6g de gélatine en poudre dans 40g d'eau froide, pendant environ 20mn.

Dans un récipient à bords hauts (type verre doseur), mettez 100g de pistoles de couverture ivoire (chocolat en carré pour moi), 66g de lait concentré sucré ainsi que la masse gélatine. Dans une petite casserole, portez 100g de sucre, 100g de **sirop de glucose** et 50 g d'eau minérale à **103°** à l'aide d'un **thermomètre de cuisson** c'est impératif.

Et **VERSEZ** le tout dans le pichet :

Mixez immédiatement longuement sans jamais soulever le pied du mixeur pour éviter les bulles, en mettant le pied légèrement de travers. Le repos du glaçage permettra aussi de faire disparaître les bulles.

Ajoutez le **COLORANT (en gel pour moi) (en poudre pour le blog c'est ma fournée)** réajuster le dosage au fur et à mesure. MIXEZ encore

**FILMEZ** au contact et laissez le glaçage au frais au moins une nuit. Ce temps de repos permet en fait d'éliminer les bulles, et d'avoir ainsi un glaçage impeccable le lendemain.

Vous pourrez le laisser au réfrigérateur trois jours ou plusieurs jours au congélateur.

## **LE JOUR J**

**Avant** de démouler le gâteau, il faut préparer le glaçage, c'est à dire le **réchauffer** à la bonne température qui fera la réussite de votre glaçage.

Attention : Il ne doit pas être chauffé à plus de 40°.

UTILISATION d'un bain marie, ou du micro-ondes.

ATTENTION il faut vraiment pouvoir gérer la température du glaçage. (Pas de réchauffage à plus de 40°)

Il faut savoir que ce glaçage doit être utilisé à **30°**. (**34°** pour moi aujourd'hui et impeccable d'une bonne fluidité je garderai cette température la prochaine fois aussi)

Afin d'obtenir directement la bonne température et **EVITER** de le chauffer à plus de 40°, j'ai décidé de **tester** comme **Valérie** du blog "c'est ma fournée"

**IL FAUT ATTENDRE** simplement que le glaçage soit un peu fondu sur les côtés, et même s'il reste figé au centre le mixer sans attendre. (Un grand moment de stress là, il ne s'agit que de mon deuxième glaçage d'où une énorme pression)

Il faut bien **MIXER** en laissant le pied du mixeur **toujours au fond** du pichet pour qu'il n'y ait aucune bulle.

AINSI on obtient alors un glaçage à bonne température quasiment **tout de suite** !

Il est bien **fluide** et quasi aucune bulle grâce au temps de repos au frais (et la fluidité sera un gage de réussite)

### **GLACAGE DE L'ENTREMET**

**DEPOSER** le directement sur la grille ou le **METTRE** sur un support plus élevé pour pouvoir gérer au mieux les "coulures" du glaçage.

**ON SORT** alors maintenant et **pas avant** l'entremets, ET pour éviter que le glaçage ne "glisse" lors de sa décongélation, il faut impérativement qu'il n'y ait aucune trace de givre dessus, au besoin passer un coup d'essuie tout ou de torchon rapidement.

Versez bien **TOUT** le glaçage sur le gâteau, sinon vous n'aurez pas une belle opacité. L'excédent va s'écouler.

NE rien toucher pendant 2/3 minutes et coupez l'excédent avec des ciseaux huilés.

SI vous souhaitez **METTRE** du pralin, ou, des paillettes de chocolat ..... ETC .....

Ici la forme parfaite du moule aide le glaçage à s'écouler.

**DECOUPER** les excédents de glaçage, **DEPOSER** délicatement votre entremet sur votre plat de présentation et glisser au frigo afin qu'il se décongèle tranquillement. (Attention ⚠️ on le pose délicatement, il serait dommage de tout raté maintenant)

**FINALISER** votre décoration. Ici de petites perles de sucre et des paillettes dorées. (Ce n'est pas encore mon point fort mais j'y travaille activement)

---

Myhome